<u>Dominante Production culinaire</u> EP1 b) Techniques professionnelles de production de services N° 9

SITU	ΙΑ.	TI	Ωī	V	1
	-	1 11		•	Ŧ

Contrôler une mise en place

15 Minutes

Rectifier les erreurs constatées

Contrôler et rectifier la mise en place type « Banquet » d'une table de 4 personnes, dressée en fonction du menu suivant :

Menu

Quiche Lorraine
Darne de saumon grillée sauce béarnaise
Pommes vapeur
Tarte tatin et sa glace vanille

Vins

AOC Alsace Riesling

AOC Côteaux du Layon

Des erreurs se sont glissées dans la mise en place, vous devez en trouver 3.

SITUATION 2

Prise de commande

10 Minutes

Voir carte ci-jointe à fournir aux candidats 1 mois à l'avance

SITUATION 3

Préparation spécifique

15 Minutes

SERVIR UN VIN BLANC

- 1. Préparer le matériel nécessaire au service d'un vin blanc.
- 2. Présenter, déboucher et servir le vin blanc à la table du jury.

Groupement	inter académique II	Session 2003		30716 B 9
Examen et spécialité RED Métions	de la restauration et	da l'hôtallaria Dar	ninante	nroduction culinaire
Intitulé de l'épreuve	uc la restauration et	de i notenerie Doi	lillante	production cumum c
EP1: b) Tech	niques professionnel	les de production (de servic	es
Туре	Date et heure	Durée	Points	N°de page total
SUJET N° 9	Mardi 24/06/03 14H 8	₹ <i>15H30</i> 1 heure	04	S1/1



EP1 : Epreuve ponctuelle Techniques professionnelles de production de services

30716 B9

Aadémie de :	Candidat n°:	
<u>Centre d'examen</u> :	Date de l'évaluation :	
Session :	Poste n° :	
SUJET 9 L'évaluation se déroule dans le cadre d'ateliers, au travers candidat sera évalué sur ses capacités à mettre en œuvre d	ľ	Maltrise totale Maltrise satisfalsante on Maltrise hisuffisante T Aucune maltrise
professionnelles de production de services choisies dans le		
SITUATION 1 : MISE EN PLACE Contrôler la mise en place en fonction de la situation défin	ie	
Rectifier les erreurs constatées		
SITUATION 2 : PRISE DE COMMANDE COMMERCIALE Avoir une tenue et un comportement adaptés		
Expliciter une carte simple		
Proposer des boissons adaptées au menu		
Avoir des échanges simples en langue étrangère		
SITUATION 3 : PREPARATION SPECIFIQUE Organiser son travail		
Respecter les techniques de débouchage d'une bouteille		
Travailler avec méthode en respectant les règles d'hygièn	e	
Effectuer le service de deux personnes en respectant la p	réséance	
TOTAL (Nombre de croix dans chaqu		
Observations des évaluateu		Total sur 30 pts Total sur 30 : 7,5 Note sur 4 pts (non arrondie)
Nom - Fonction - Emar	gement des évaluateurs	

Dominante Production culinaire

EP1 b) Techniques professionnelles de production de services N° 10

SITUATION 1

Contrôler une mise en place

15 Minutes

Rectifier les erreurs constatées

Adapter la mise en place « à la carte » de la table de 4 personnes mise à votre disposition, à une mise en place « Banquet » pour le menu suivant :

Menu

Potage cultivateur Bœuf Bourguignon Pommes à l'anglaise Suprême d'oranges au coulis de fruits rouges Vins

AOC Bourgogne Passe-tous-grains

AOC Saumur pétillant

La mise en place pour ce menu ne concerne que la table

SITUATION 2

Prise de commande

10 Minutes

Voir carte ci-jointe à fournir aux candidats 1 mois à l'avance

SITUATION 3

Préparation spécifique

15 Minutes

SERVIR DES APERITIES

- 1. Prendre la commande de 2 apéritifs d'après la carte suivante :
 - Pastis
 - Martini
 - Whisky
 - Porto
 - Kir
 - Jus de fruits.
- 2. Préparer les apéritifs au bar et servir à l'aide d'un plateau, les membres du jury.

Remarque : Il n'y a pas d'évaluation du bon de commande

Groupement i	nter académique II	Session 2003		Code 30746 B 10		
Examen et spécialité						
BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie Dominante production culinaire						
Intitulé de l'épreuve						
EP1 : b) Techi	niques professionnell	les de productio	n de servi	ces		
Туре	Date et heure	Durée	Points	Nºde page/total		
SUJET Nº 10	Mardi 24/06/03 17l	4 1 heure	04	1/1		



EP1: Epreuve ponctuelle

Techniques professionnelles de production de services	30
---	----

307-16 B JO

<u>Aadémie de</u> :	Candidat n°:				
<u>Centre d'examen</u> :	Date de l'évaluation :				
<u>Session</u> :	Poste n° :				
SUJET 10		Maitrise totale	Amitrise salisfalsante	Mairise insuffisante	X Aucune mainise
L'évaluation se déroule dans le cadre d'ateliers, au travers c candidat sera évalué sur ses capacités à mettre en œuvre d professionnelles de production de services choisies dans le	es techniques	ТВ	В	1	TI
SITUATION 1 : MISE EN PLACE	io tootiiiidaaa X.	L	<u> </u>	<u>L</u>	·
Rectifier les erreurs constatées sur la mise en place carte					
Modifier la mise en place carte en mise en place banquet :	selon la situation définie				
SITUATION 2 : PRISE DE COMMANDE COMMERCIALE Avoir une tenue et un comportement adaptés					
Expliciter une carte simple					
Proposer des boissons adaptées au menu			I		
Avoir des échanges simples en langue étrangère					
SITUATION 3 : PREPARATION SPECIFIQUE					
Organiser son travail					
Prendre une commande d'apérififs					
Respecter les techniques : verrerie et dosage					
Effectuer le service des apéritifs à table à l'aide d'un plates	au				
TOTAL (Nombre de croix dans chaqu	ie colonne)			Ι	
Observations des évaluateu	rs	3	2	1	0
		<u> </u>	Τ	X T	
				= 20	
			otal s	ur 30	pts
			otal si Note s non a	ur 4 p	ots
Nom - Fonction - Emar	gement des évaluateurs				

Dominante Production culinaire

EP1 b) Techniques professionnelles de production de services N° 11

SITUATION 1

Contrôler une mise en place

15 Minutes

Rectifier les erreurs constatées

Rectifier et compléter la console individuelle d'une table de 4 couverts, regroupant l'ensemble du matériel à disposer pour une mise en place « banquet » adaptée au menu suivant :

Menu

Assiette de charcuteries Sarthoises Magret de canard de Challans au Muscadet Pommes de terre de Noirmoutier Soufflé glacé au Cointreau Vins et alcools

AOC Jasnières

Cointreau

SITUATION 2

Prise de commande

10 Minutes

Voir carte ci-jointe à fournir aux candidats 1 mois à l'avance

SITUATION 3

Préparation spécifique

15 Minutes

SERVIR DES PÂTISSERIES

• Dresser deux assiettes complètes de pâtisseries devant le client, à partir d'un chariot de 3 pâtisseries (le matériel sera préparé par le candidat) :

Remarque : Il sera mis à la disposition du candidat :

- du coulis de fruits rouges et de la crème anglaise.
- Tarte, bavarois et mousse au chocolat en P.A.I.

Groupement i	nter académique II	Session 2003		30720 B11
Examen et spécialité				
BEP Wetiers	le la restauration et	de l'hôtellerie Dom	inante p	production culinaire
Intitulé de l'épreuve				
EPI: b) Techi	niques professionnel	les de production d	le servic	es
Type	Date et heure	Durée	Points	N°de page/total
SUJET Nº 11	Mercredi 25/06/03 141	<i>H & 15H30</i> 1 heure	e 04	S 1/1

académie Nantes

11011163	EP1 : Epreu	ve ponctuelle				
jeunesse éducation recherche	Techniques professionnell	les de production de servic	es i	10 2 a	Ja.	Λ.
Aadémie de :		Candidat n°:)° 30	1720	ג ני
Centre d'examen	:	Date de l'évaluation :				
<u>Session</u> :		Poste n° :				
			Maitrise lotale	Maitrise satisfaisante	Maîrise insuffisanıe	Aucune maîlnse
SUJET 11				ettre u		
candidat sera éval	roule dans le cadre d'ateliers, au trav ué sur ses capacités à mettre en œuv e production de services choisies da	vre des techniques	ТВ	В	I	TI
SITUATION 1 : M	ISE EN PLACE					
Contrôler une misc	e en place de console pour 4 couver	ts				
Rectifier et complé	éter la console pour la situation défin	nie				
SITUATION 2 : PI	RISE DE COMMANDE COMMERCI	IALE				
Avoir une tenue et	t un comportement adaptés					
Expliciter une cart	e simple					
Proposer des bois	sons adaptées au menu					
Avoir des échange	es simples en langue étrangère					
SITUATION 3 : PI	REPARATION SPECIFIQUE		•			
Organiser son trav						
Respecter les tech	nniques de découpe et service					
Réaliser avec méti	hode le service de pâtisserie au cha	riot				
Présenter un prod	uit fini commercialisable					
	TOTAL (Nombre de croix dans ch	naque colonne)				
	Observations des évalua	ateurs	3	2	1	0
				X	<u> </u>	
			L	=		
			To	tal su	r 30 p	ts
				tal sur	30 · 7	· 5
			N	ote su	r 4 pt	s
			(n	on arr	ondie)
· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	Nom - Fonction - En	nargement des évaluateurs				1

<u>Dominante Production culinaire</u> EP1 b) Techniques professionnelles de production de services N° 12

SITUATION 1

Contrôler une mise en place

15 Minutes

Rectifier les erreurs constatées

Adapter la mise en place à la carte de la table de 4 personnes mise à votre disposition, en une mise en place banquet pour le menu suivant :

Menu

Œufs brouillés Portugaise Matelote d'anguilles Poires à l'Angevine Vins

AOC Saumur Champigny

AOC Crémant de Loire

SITUATION 2

Prise de commande

10 Minutes

Voir carte ci-jointe à fournir aux candidats 1 mois à l'avance

SITUATION 3

Préparation spécifique

15 Minutes

SERVIR DU FROMAGE

• Proposer et servir au jury 2 assiettes d'un assortiment de fromages à partir d'un plateau de 4 formes différentes (le matériel sera préparé par le candidat) :

La mise en place des couverts sur table est effectuée par le candidat

Remarque: Les fromages seront identifiés à l'avance

Groupement i	nter académique II	ession 2003	•	Code 30720 B12
Examen et spécialité				
BEP Métiers d	le la restauration et d <i>e</i>	l'hôtellerie l	Dominant	e production culinaire
Intitulé de l'épreuve				production cumum c
EP1: b) Techi	niques professionnelles	s de producti	on de serv	ices
Туре	Date et heure	Durée	Points	N°de page/total
SUJET N° 12	Mercredi 25/06/03 17H	1 heure	04	S 1/1

académie Nantes

Nantes EP1 : Epr	euve ponctuelle	
191170000	euve ponctuene relles de production de service:	s n° 30720B12
Aadémie de :	Candidat n°:	30,000,000
<u>Centre d'examen</u> :	<u>Date de l'évaluation</u> :	
Session:	<u>Poste n°</u> :	
SUJET 12		Maitrise totale Maitrise salisfalsanie an Mairise losufisanie x Aucune maitrise
L'évaluation se déroule dans le cadre d'ateliers, au candidat sera évalué sur ses capacités à mettre en professionnelles de production de services choisies	œuvre des techniques	TB B I TI
SITUATION 1 : MISE EN PLACE Rectifier les erreurs constatées sur la mise en plac	e carte	
Modifier la mise en place carte en mise en place b	anquet selon la situation définie	
SITUATION 2 : PRISE DE COMMANDE COMME Avoir une tenue et un comportement adaptés	RCIALE	
Expliciter une carte simple		
Proposer des boissons adaptées au menu		
Avoir des échanges simples en langue étrangère		
SITUATION 3 : PREPARATION SPECIFIQUE Organiser son travail		
Mettre en place les couverts sur table		
Respecter les techniques de découpe des fromage	98	
Présenter une assiette de fromages destinée à la	vente	
TOTAL (Nombre de croix dan	s chaque colonne)	
Observations des év	aluateurs	3 2 1 0 X
		Total sur 30 pts
		Total sur 30 : 7,5 Note sur 4 pts
		(non arrondie)
Nom - Fonction	- Emargement des évaluateurs	
1		